Galaretki drobiowe

data aktualizacji: 2019.04.19 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 cały ugotowany kurczak
- puszka groszku zielonego
- 1 jajko
- słoiczek papryki konserwowej
- pęczek rzodkiewek
- natka pietruszki

Przygotowanie:

Do kubeczków lub foremek wlewamy na dno trochę zalewy, układamy dekorację z jajka, rzodkiewki, groszku zielonego, papryki konserwowej oraz natki pietruszki. Stawiamy do wystygnięcia. Kroimy kurczaka w kostkę, wysypujemy na dekorację i zalewamy zalewą. Zostawiamy do wystygnięcia. Przepis na około 30 porcji.

Przepis skierniewickiej restauracji Finezja.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/31769-galaretki-drobiowe